

УТВЕРЖДЕНО

директор МБОУ СОШ с. Леонидово

О.Е.Харина

«__» _____ 2024 год

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы с. Леонидово имени Л.В. Смирных**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Леонидово им Л.В. Смирных
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Харина Оксана Евгеньевна, 8(42431) 96-1-16
Юридический адрес:	694230, с. Леонидово ул. Поронайская, 33, Поронайский район, Сахалинская область
Фактический адрес:	694230, с. Леонидово ул. Поронайская, 33, Поронайский район, Сахалинская область
Количество работников:	43 человека
Количество обучающихся:	102 человек
ИНН	6507010092

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию

новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Харина Оксана Евгеньевна	Директор
2	Воронина Олеся Александровна	Зав. производством
3	Долотина Светлана Михайловна	Завхоз
4	Петухова Наталья Александровна	Мед.сестра

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля

				ия	
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зав. производством Воронина О.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Частота проветривания помещений				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Новикова М.А.	СП 2.4.3648-20	
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зав. производством Воронина О.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал бракеража сырой продукции
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и				

нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Зав. производством Воронина О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Зав. производством Воронина О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

ии и продово льствен ного сырья	Температура и влажность на складе	Согласн о плану контрол я	Зав. производств ом Воронина О.А.	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			
Пригото в-ление пищевो й продукц ии	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическ им документам	Согласн о плану контрол я	Зав. производств ом Воронина О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
	Поточность технологическ их процессов			
	Температура готовности блюд	Выборо ч-но	Зав. производств ом Воронина О.А.	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедне в-но от каждой партии	Зав. производств ом Воронина О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зав. производств ом Воронина О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 Журнал
Обработ ка посуды и инвента ря	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах	Ежедне в-но	Мед. Сестра Петухова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 График отбора
	Обработка инвентаря для сырой готовой	Ежедне в-но	Зав. производств ом	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20

	продукции		Воронина О.А.		
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Мед. Сестра Петухова Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Мед. Сестра Петухова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7.Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд	Рацион питания	1	1 раз в год

и соответствие химического состава блюд рецептуре			
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном	2 пробы	1 раз в год

	(выборочно)		
--	-------------	--	--

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав. производством Воронина О.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством Воронина О.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Мед. Сестра Петухова Н.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. производством Воронина О.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. производством Воронина О.А.
Книга записи санитарного состояния учреждения	Ежемесячно	Зав. производством Воронина О. А.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных	Первоочередные мероприятия,	Ответственное должностное лицо
---------------------------	------------------------------------	---------------------------------------

аварийных ситуаций	направленные на ликвидацию	
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Новикова М.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Новикова М.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Новикова М.А.